

Galette Chocorange

Une recette originale de David Briand,
Chef Pâtissier à l'École Valrhona.

Recette calculée pour 10 galettes de 21 cm de diamètre (pour 6 personnes).



BEURRE MANIÉ

1140 g **beurre sec 84%**
455 g **farine T45**

Fraser le beurre avec la farine et l'étaler entre deux feuilles plastique.
Laisser reposer au réfrigérateur quelques heures.

DÉTREMPE

1060 g **farine T45**
455 g **eau**
340 g **beurre 84%**
40 g **sel**
10 g **vinaigre**

Fraser tous les ingrédients, sans trop travailler la pâte.
Laisser reposer au réfrigérateur quelques heures.

PÂTE FEUILLETÉE INVERSÉE

1590 g **beurre manié**
1900 g **détrempe**

Après le premier pliage de la détrempe et du beurre manié, donner un tour double, laisser reposer au minimum 2 heures puis redonner un autre tour double.
Conserver une nuit au réfrigérateur et terminer par un tour simple avant l'utilisation.

MARMELADE D'ORANGE

810 g **oranges**
60 g **beurre sec 84%**
60 g **cassonade**
200 g **sucre semoule**
97 g **sucre inversé Sosa Ingrédients**
245 g **jus d'orange**
21 g **amidon de maïs**

Laver et brosser les oranges. Les faire bouillir pendant 30 minutes dans beaucoup d'eau afin de réduire leur amertume. Égoutter. Couper les oranges grossièrement, peser la quantité nécessaire et les faire revenir au beurre, avec la cassonade. À feu doux, laisser caraméliser, ajouter les sucres et recouvrir de jus d'orange. Laisser réduire jusqu'à presque complète évaporation. Recouvrir de jus d'orange une nouvelle fois et laisser réduire. Ajouter l'amidon de maïs préalablement mélangé avec un peu d'eau. Faire bouillir quelques minutes en remuant vivement afin d'éviter une texture farineuse. Mixer pour obtenir une compote très fine. Réserver au réfrigérateur.

CRÈME D'AMANDES CHOCOLAT EXTRA AMER

1060 g **Pâte d'amandes de Provence 50% Valrhona**
525 g **œufs entiers**
143 g **poudre d'amandes Sosa Ingrédients**
525 g **beurre sec 84%**
41 g **amidon de maïs**
627 g **Couverture Extra Amer 67% Valrhona**
143 g **crème fleurette 35%**

Détendre la pâte d'amandes progressivement avec les œufs tempérés. Ajouter la poudre d'amande, le beurre en pommade. Monter légèrement l'appareil puis ajouter l'amidon de maïs. Incorporer le chocolat fondu à 35/40°C, bien mélanger et terminer par la crème. Réserver au réfrigérateur ou utiliser de suite.

DISQUES D'ORANGE SÉCHÉS

570 g **oranges**
30 g **sucre glace**

Couper des disques d'orange le plus finement possible à l'aide d'une trancheuse à jambon ou d'une mandoline. Saupoudrer légèrement de sucre glace et faire sécher au four à 80°C pendant environ 4h. Réserver à l'abri de l'humidité.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le feuilletage inversé, la crème d'amande chocolat et la marmelade d'orange.

Abaisser le feuilletage à 4 mm et détailler des disques de 21 cm de diamètre.

Sur l'un des deux disques de la galette, découper au centre un rond de 6 cm de diamètre.

Garnir les galettes avec environ 100 g de marmelade d'orange puis 300 g de crème d'amande chocolat.

Placer la fève. Refermer avec le disque de feuilletage percé. Dorer et rayer le feuilletage. Cuire au four à 180°C pendant environ 40 minutes.

À la sortie du four, déposer un disque d'orange séché.

Réaliser un caramel à sec avec le sucre, verser sur une feuille siliconée et laisser refroidir.

Broyer le caramel finement et saupoudrer sur les galettes cuites.

Passer 2 minutes au four afin de faire fondre le caramel. Cette technique permet d'avoir une caramélisation régulière sans risquer de brûler le feuilletage.